

Chaque exemplaire  
a une couverture à  
la couleur unique:  
comme vous!



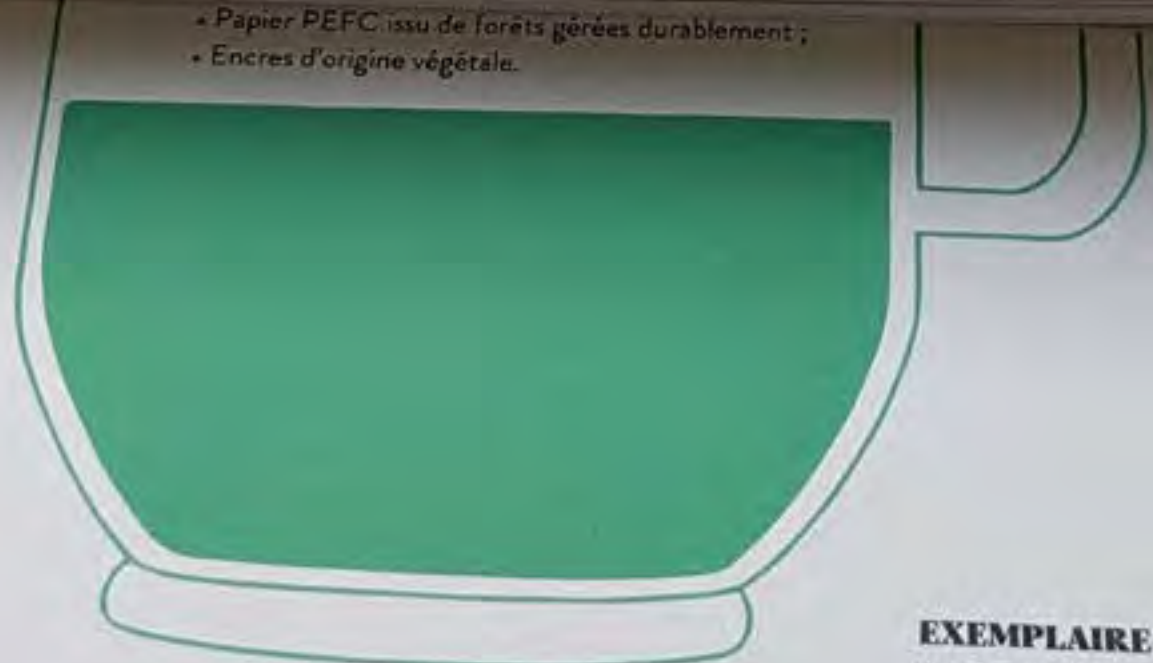


EXEMPLAIRE UNIQUE  
N°541 /3000



EXEMPLAIRE UNIQUE  
N°542 /3000

- Papier PEFC issu de forêts gérées durablement ;
- Encres d'origine végétale.



EXEMPLAIRE UNIQUE  
N°543 /3000

Tirage capsule:  
3000 exemplaires  
uniques!

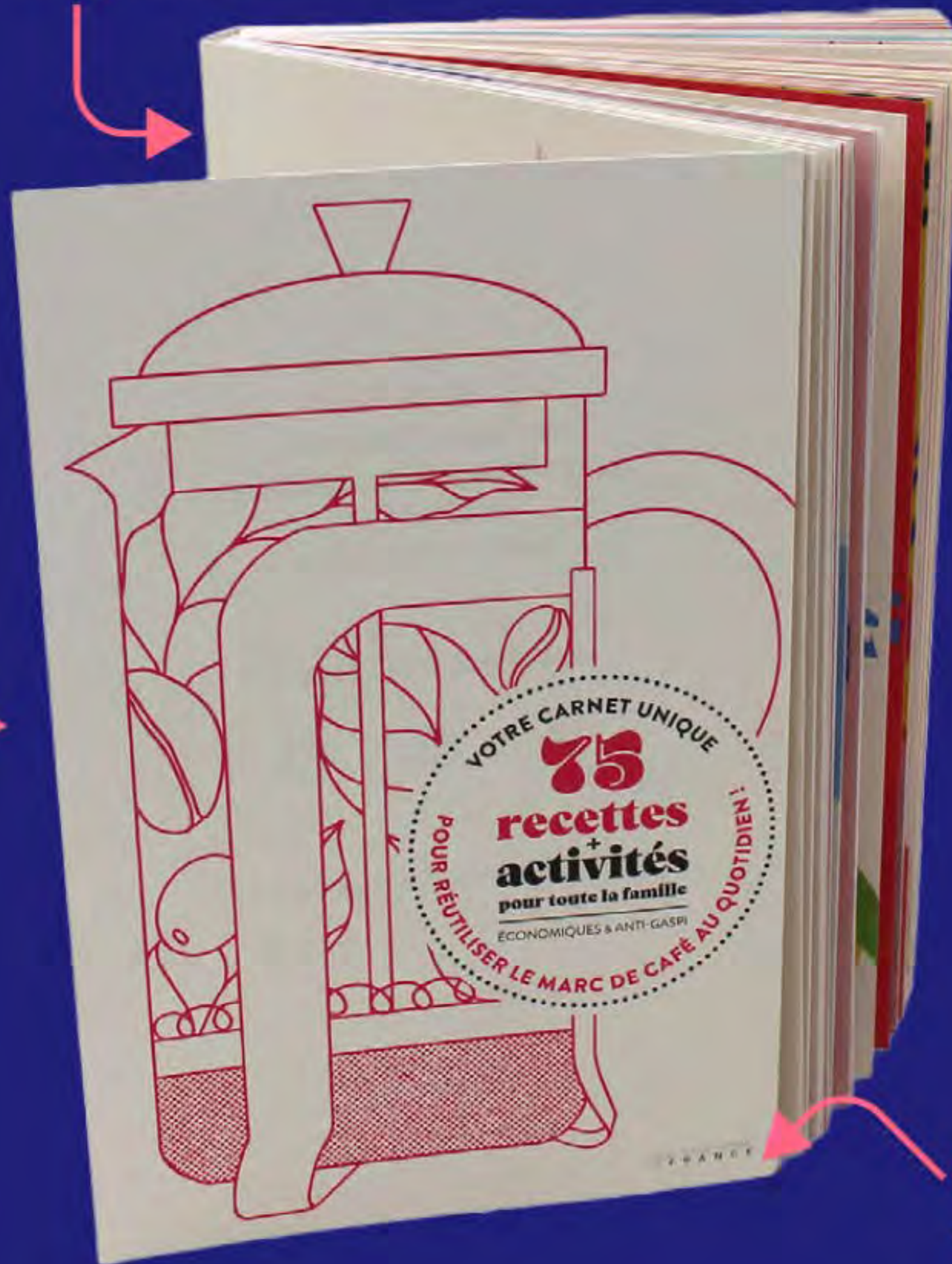
Chaque exemplaire  
est unique  
(toujours comme  
vous!)  
et numéroté,  
comme les tirages  
d'artiste.



Reliure à la suisse,  
avec un fil en coton

Papier de création,  
PEFC & issu de forêts  
européennes

Impression  
avec des  
encres  
végétales



Fabrication  
100%  
française

# CE LIVRE EST UNIQUE COMME VOUS!

Couverture à la  
COULEUR UNIQUE  
(3000 couleurs!)

PERSONALISABLE  
& CUSTOMISABLE



NUMEROTÉ (de 0 à 3 000)  
(comme un tirage d'art).



IL N'Y A PAS  
2 LIVRES  
IDENTIQUES!

# 4. À vos fourneaux !



# Des boissons qui dépotent !



## UNE LIMONADE au café

• 250 G DE MARC DE CAFÉ • 25 CL D'EAU  
BOUILLANTE • 1 C. À S. D'EXTRAIT DE CAFÉ  
(VOIR RECETTE P. 99) • 200 G DE SUCRE  
• 10 G D'ACIDE CITRIQUE • 1 L D'EAU PÉTILLANTE

1. Dans un filtre positionné au-dessus d'un contenant, déposez 250 g de marc de café et 1 grosse c. à s. d'extrait de café. Puis versez 25 cl d'eau bouillante. Laissez infuser 15 minutes.
2. Passez le liquide obtenu plusieurs fois dans le filtre à café jusqu'à obtenir une infusion sans marc.
3. Faites tiédir sur feu doux dans une casserole. Puis ajoutez le sucre et l'acide citrique. Mélangez jusqu'à dilution complète.
4. Conservez au frais dans une bouteille.
5. Dans un verre, versez 3 cl de la préparation au café, ajoutez 3 glaçons et de l'eau pétillante.

**Bonne dégustation rafraîchissante  
et caféinée !**



## IDÉES DE COCKTAILS QUI DONNENT LA PÊCHE

Envie d'essayer la mixologie, cet art du mélange et de la création de cocktails, mais vous ne savez pas par où commencer ? Repartez des combinaisons suivantes, choisissez les quantités et adaptez les recettes en fonction des alcools et ingrédients que vous avez sous la main.

**BASES D'ALCOOL : GIN, VODKA, RHUM (SACHANT QUE LE RHUM DONNE UNE TOUCHE PLUS CARAMÉLISÉE) • EXTRAIT DE CAFÉ (VOIR RECETTE P. 99) • LIMONADE AU CAFÉ (VOIR RECETTE CI-CONTRE)**

**POUR RENFORCER LE GOÛT CAFÉINÉ :**  
ajoutez une tasse de café.

**POUR ARRONDIR LE GOÛT :**  
arôme de vanille, de sirop d'érable, d'agave, de miel...

**POUR ALLONGER LE COCKTAIL :**  
eau gazeuse, limonade, etc.

**Santé ! Tchîn Tchîn ! Kampaï !**

**Connaissez-vous le Kopi Luwak ?** Vendu 1000 \$ le kg, c'est le café le plus luxueux au monde, et pourtant il est loin d'être appétissant ! Il est en effet produit à partir de baies de café préalablement digérées et détequées par des civettes asiatiques. La fermentation est un procédé classique dans la production de café, mais ici elle est animale ! Les cerises de caféiers sont consommées par les animaux qui ne digèrent pas le noyau. Ce passage par leur système digestif adoucit l'amertume du grain. Une fois récupérés, les grains sont lavés puis légèrement torréfiés. On retrouve un arôme caramélisé incomparable ! D'autres cafés provenant de la digestion d'animaux existent également, comme le *Black Ivory*, café d'éléphant thaïlandais, et le *Jacu Bird*, issu d'une variété d'oiseaux au Brésil.



C'est du propre!







### LES NOMBREUSES PROPRIÉTÉS DU CAFÉ ET DU MARC DE CAFÉ

Le café provient du caféier, un arbuste des régions tropicales (Brésil, Vietnam, Colombie, Indonésie, Éthiopie, etc.). On distingue deux variétés historiques de caféiers : l'arabica et le robusta, mais une nouvelle variété, le stenophylla, plus résistante aux nouvelles conditions climatiques, se développe de plus en plus.

Ses fruits, appelés « cerises de café », contiennent chacun deux grains. Une fois les cerises récoltées, les grains sont décortiqués, triés, séchés et exportés. Vient ensuite l'étape de la torréfaction, qui permet par la cuisson de révéler tous les arômes des grains et de donner naissance, selon différentes méthodes, à la boisson.

Si ses effets tonifiants et revigorants ne sont plus à démontrer, le café recèle bien d'autres propriétés. Certaines études affirment qu'une consommation quotidienne modérée de ce breuvage aurait des bienfaits sur la santé... ce que chacun est libre de croire ou pas !

Quoi qu'il en soit, le café possède un fort pouvoir antioxydant et il apporte des vitamines. De plus, la caféine stimule la circulation sanguine. Mais ce n'est pas tout : le marc de café est si riche en nutriments (azote, phosphate, potassium et magnésium), que ce résidu peut être réutilisé de différentes manières, grâce à ses propriétés absorbantes, nettoyantes, combustibles ou abrasives.

Alors, plutôt que de jeter le marc de café, pourquoi ne pas le mettre de côté et le réutiliser ? Il peut être utile partout dans la maison et même dans le jardin.

**Voilà  
une autre  
histoire  
qui ne fait  
que com-  
mencer.  
La vôtre !**